



РОТОР

АО «Алтайский приборостроительный завод «РОТОР»

ЭЛЕКТРОСУШИЛКА БЫТОВАЯ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

EAC

1. НАЗНАЧЕНИЕ

1.1 Электросушилка бытовая (далее – сушилка) предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, лекарственных растений, а также других продуктов растительного происхождения.

1.2 Сушилка может быть использована для сушки сухарей, лапши домашней, а также позволяет сушить, вялить рыбу, мясо.

1.3 Сушилка может использоваться в домашних и дачных условиях.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Питание сушилки осуществляется от сети переменного тока	Напряжение 220±10% В Частота 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность	350 Вт
Габаритные размеры, мм, не более	302х302х313
Срок службы	8 лет
Максимальная температура воздуха на нижнем решете*	70±5 °С
Масса (без упаковки), кг, не более:	2.5

*Поддержание температуры в заданном режиме осуществляется автоматически с помощью термореле.

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

В комплект поставки сушилки входят:

- сушилка 1 шт.;
- руководство по эксплуатации 1 шт.;
- коробка упаковочная 1 шт.

4. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 Электробезопасность обеспечивается конструкцией сушилки.

4.2 Сушилка относится к бытовым электроприборам, работающим под надзором. Не оставляйте сушилку включенной без присмотра.

4.3 Не включайте сушилку в электросеть при наличии механических повреждений тепловентиляторного блока, наружной изоляции шнура питания и вилки.

4.4 Необходимо избегать попадания влаги внутрь корпуса тепловентиляторного блока. Не загружайте продукты сушки после мойки до полного стекания воды. Не беритесь за вилку шнура питания мокрыми руками.

4.5 В случае внезапной остановки электровентилятора отключите сушилку от электросети. Не допускается эксплуатировать сушилку с неработающим электровентилятором.

4.6 Запрещается вскрывать корпус блока и производить очистку, ремонт или смазку электродвигателя при включенной сушилке. Отключайте сушилку из электросети, если Вы её не используете.

4.7 Не используйте сушилку вне помещений.

4.8 Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психологические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.

ВНИМАНИЕ!

1. Не включайте сушилку в сеть после пребывания её на холоде до прогрева при комнатной температуре в течение не менее 6-ти часов.

2. Бережное обращение с сушилкой и строгое соблюдение требований руководства по эксплуатации значительно увеличат срок службы сушилки.

5. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

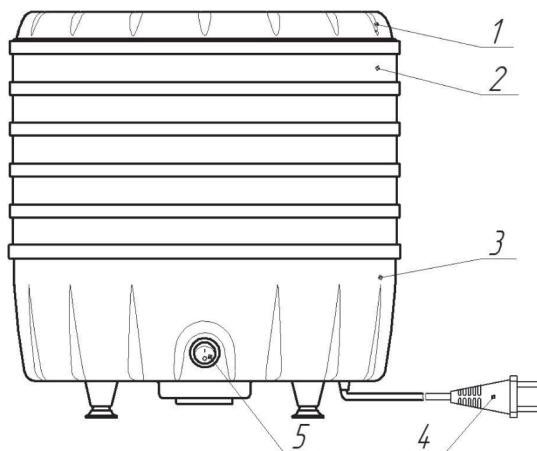


Рисунок 1. Электросушилка:

- 1 - крышка, 2 - решето, 3 - блок тепловентиляторный,
4 - шнур питания, 5 -выключатель.

5.1 Устройство сушилки показано на рисунке 1.

5.2 Снимите крышку (1) и решёта (2) с блока тепловентиляторного (3).

5.3 Тщательно промойте крышку и решёта в теплой воде, используя хозяйственное мыло или специальные моющие средства, предназначенные для мытья пластиковых изделий.

5.4 Прежде чем приступать к сушке какого-либо продукта, ознакомьтесь с рекомендациями по применению, приведенными в Приложении А.

5.5 Разложите продукты на решёта в один ряд так, чтобы оставались свободные места для прохождения воздуха снизу вверх на следующее решето. Установите решета на блок тепловентиляторный, установите крышку.

5.6 С помощью вилки шнура питания (4) включите сушилку в сеть 220 В 50 Гц. Включить блок тепловентиляторный (3) кнопкой выключателя (5): положение (I) – включено, положение (0) – выключено. При этом заработает вентилятор, а после прогрева в течение 3-5 минут в отверстие в крышке начнет дуть подогретый воздух, температура которого постепенно повышается.

5.7 После завершения работы переведите кнопку выключателя в положение (0) – выключено, отключите шнур питания (4) от электросети.

6. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

6.1 Сушилка не требует специального обслуживания и ухода при условии предохранения её от различного рода повреждений, загрязнения поверхностей крышки, решёт и блока.

6.2 Не допускается производить протирку, очистку с использованием растворителей, ацетона и других пластмассорастворяющих жидкостей. Отмывку решет и крышки производите только тёплой водой с использованием моющих средств и мягкой ткани. Корпус блока тепловентиляторного можно протереть мягкой, слегка влажной тканью. Не допускается погружать блок тепловентиляторный в воду или другие жидкости.

6.3 Сушилку храните в сухом, защищенном от прямого попадания солнечных лучей месте, при температуре окружающего воздуха от +5 до +40° С и относительной влажности воздуха не более 80%.

6.4 Не храните сушилку и не эксплуатируйте её вблизи раскаленных предметов: электрогазовых и истопных печей, плиток, утюгов и т. д.

6.5 В процессе эксплуатации периодически через 250-300 часов работы производите смазку подшипников двигателя вентилятора машинным маслом, по 2-3 капли которого нанесите на вал двигателя и дайте стечь в зазор между подшипником и корпусом. Для смазки верхнего подшипника открутите винты, снимите экран и снимите крыльчатку вентилятора. Для смазки нижнего подшипника блок тепловентиляторный переверните вверх дном.

7. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

7.1 Возможные неисправности, вероятные причины их возникновения и методы устранения неисправностей указаны в таблице 2.

Таблица 2

Возможная неисправность	Вероятная причина	Метод устранения
При включении сушилка не работает	Не исправен шнур питания.	Проверьте целостность шнура, вилки.
	Не исправна розетка.	Проверьте наличие напряжения в розетке.
	Сгорел ТЭН.	Замените ТЭН.
	Неисправность в электрической цепи.	Снимите экран, основание, проверьте надежность крепления проводов к ТЭНу. Закрепите провода. Проверьте надежность подключения проводов к выключателю.
При включении сушилки вентилятор не запускается	Высохла смазка в подшипниковых узлах двигателя, застопорен вал в подшипниках.	Смажьте подшипники (см. п.6.5), проверните вал ротора рукой несколько раз (до легкого вращения).
В процессе сушки произошло выключение сушилки	Сработал термopедохранитель при аварийном режиме работы сушилки, например при остановке двигателя.	После срабатывания термopедохранителя требуется его замена в сервисном центре или на предприятии-изготовителе.

Примечание. Все работы проводите при отключенной от сети штепсельной вилке.

8. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Электросушилка «Алтай» СШ-022 ИЛКЮ.332249.022 - _____
Электросушилка «Ротор Люкс» СШ-023 ИЛКЮ. 332249.023 - _____

Заводской № _____ признана годной к эксплуатации.

Дата изготовления _____

Упаковщик _____

Штамп ОТК _____

Продана _____
наименование и штамп предприятия торговли

Товар получил в исправном состоянии, комплектным, опломбированным, без механических повреждений. С условиями гарантии ознакомлен.

Подпись покупателя

“ _____ ” _____ 20 _____ г.

9. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

9.1 Гарантийный срок эксплуатации электросушилки – 12 месяцев с даты розничной продажи.

Если дату розничной продажи установить невозможно, то гарантийный срок, 24 месяца, исчисляется с даты изготовления.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель обязуется безвозмездно производить ремонт или замену отказавшей электросушилки, если потребителем не были нарушены условия хранения, транспортировки, эксплуатации.

9.2 Гарантийный ремонт производится в уполномоченных заводом-изготовителем сервисных центрах, приведенных в приложении В.

Отказавшую электросушилку следует доставить непосредственно в сервисный центр или направить по почте. В случае необходимости отказавшую электросушилку можно отправить на завод-изготовитель по адресу: Россия, 656906, г. Барнаул, АО “Алтайский приборостроительный завод “РОТОР”.

Для подтверждения даты покупки сушилки при гарантийном ремонте или предъявлении иных, предусмотренных законом требований, убедительно просим вас сохранять упаковку, сопроводительные документы: чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон (с указанием номера сушилки, даты продажи, четкого штампа предприятия торговли), иные документы, подтверждающие дату и место покупки.

С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашей сушилки обращайтесь к мастерам сервисного центра с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел гарантийного талона, в соответствии с приложением Б.

9.3 Отправлять сушилку следует:

- полностью укомплектованной;
- упакованной в тару, предохраняющую от повреждений при пересылке;
- с приложением краткого описания обнаруженной неисправности.

9.4 Гарантийные обязательства недействительны в следующих случаях:

- изменения или удаления номера прибора;
- при обнаружении неисправностей, возникших вследствие нарушений условий эксплуатации;
- наличия механических повреждений, вызванных небрежной эксплуатацией или транспортировкой потребителем;
- ремонта сушилки вне уполномоченных заводом-изготовителем сервисных центров;
- наличия неисправностей, вызванных стихийными бедствиями, воздействием огня, попаданием жидкости внутрь электродвигателя; наличия повреждений, вызванных сверхнормативными колебаниями в электрической сети.

Решение о виде ремонта (гарантийный, негарантийный) отказавшей электро-сушилки принимается по результатам определения характера дефекта сервисным центром или заводом-изготовителем.

Неисправные узлы сушилки в течение гарантийного срока бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности замены или ремонта остаётся за сервисными центрами (заводом-изготовителем).

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Изготовитель постоянно работает над усовершенствованием сушилок, поэтому в них могут быть изменения, не отраженные в настоящем руководстве.

Электросушилки бытовые «Алтай» СШ-022, «Ротор Люкс» СШ-023 сертифицированы.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ЭЛЕКТРОСУШИЛКИ

Заготовка впрок продуктов питания методом высушивания является едва ли не самым древним способом хранения продуктов. Использование солнечного тепла для сушки плодов и овощей, сушка на открытом воздухе не требует расхода топлива и не требуется сложных приспособлений. Но этот способ сушки присущ только для регионов с жарким климатом (юг Украины, Кавказ, Средняя Азия), но не применим для многих регионов России, особенно для осеннего периода, когда идет массовая заготовка овощей, фруктов, грибов, а погода в это время не бывает теплой и, как правило, осенью начинаются затяжные дожди, воздух насыщается влагой.

К тому же сушка на солнце, на открытом воздухе - процесс длительный, длится от нескольких дней до 2-3 недель, требует защиты от пыли, насекомых, особенно от мух, и не всегда обеспечивается необходимое качество сушки. В этом случае предпочтительна искусственная сушка с помощью нагретого воздуха в специальных сушилках, сушильных шкафах. В домашних условиях для этой цели можно использовать обычные кухонные плиты, изготовив для этой цели несложные сушильные шкафы с решётами, на которые тонким слоем настилают высушиваемые продукты. Но при этом так же имеется целый ряд недостатков, неудобств, расходуется большое количество тепла (энергии), как от электроплиты, так и газовой. К тому же при использовании газовой плиты оседает копоть на продукты сушки, что небезопасно для здоровья.

Для исключения всех вышеуказанных недостатков и была разработана электросушилка, которая обеспечивают в домашних и дачных условиях удобную, быструю, экологически чистую сушку продуктов с сохранением на длительное время их питательных, вкусовых свойств.

ХРАНЕНИЕ СУХИХ ПРОДУКТОВ

Полностью высушенные продукты ссыпают со всех решёт в одну тару и оставляют для выдержки на 1-2 дня. В течение этого времени в сушеных продуктах происходит выравнивание влажности. В готовых сушеных плодах, ягодах содержится 18-20% влажности, а в овощах и грибах - 10-14%. Хранить продукты следует в тёмном месте, в сухом, прохладном помещении. Самым лучшим и надёжным способом хранения сушёных продуктов является хранение в герметичной упаковке, которой являются стеклянные банки (бутылки) или запаянные горячим утюгом полиэтиленовые мешки.

В такой упаковке сушеные плоды, ягоды, овощи, грибы и др. продукты можно хранить не опасаясь вредителей (клещи, моль и др.), посторонних запахов и увлажнения. Для обеспечения более длительного хранения продуктов дополнительно используют влагопоглотители, т.е. вещества, способные поглощать влагу из окружающего воздуха. Такими веществами являются, например, крупная прокаленная поваренная соль или негашеная известь (окись кальция), которые вкладывают в небольших пакетиках (из бумаги или х/б ткани) вместе с продуктами хранения.

СУШКА ОВОЩЕЙ

Среднее время сушки овощей составляет от 6 до 12 часов, но может увеличиваться от повышенной влажности и зависит от толщины кусочков овощей.

КАРТОФЕЛЬ

Обычно картофель хранят в свежем виде в погребах. Однако, если нет условий для длительного хранения, его можно высушить. Очищенный картофель во избежание потемнения сразу же погружают в холодную воду. Режут на кружки толщиной 3-4 мм или лапшой, промывают в воде, чтобы смыть крахмал. Затем картофель бланшируют в воде при температуре 95°C или в кипящей воде в течение 3-5 минут. После бланшировки картофель сразу же охлаждают в холодной воде, погружая в воду или под струёй воды. Подготовленный картофель настилают на решёта в один ряд. После чего решёта встряхивают несколько раз, освобождаясь от остатков воды. Для обеспечения равномерной сушки рекомендуется периодически перемешивать овощи и менять местами решёта: нижнее на верх, верхнее на низ и т. п. Хорошо просушенный картофель должен быть янтарно-жёлтого цвета, без потемнений и без белого налёта крахмала на поверхности кусочков.

СВЕКЛА

Для сушки пригодны сорта свеклы с тёмно-красной мякотью, без белых колец и прожилок. Свеклу очищают от грязи, мелких корешков, моют. Вымытую свеклу бланшируют в целом виде, чтобы не было больших потерь питательных веществ. Бланшировку производят в кипящей воде в течение 20-25 минут в зависимости от размера свеклы. После бланшировки свёклу охлаждают холодной водой, снимают кожицу и нарезают на дольки лапшой и раскладывают на решёта. Готовая сушеная свекла имеет темно-красный цвет с фиолетовым оттенком.

МОРКОВЬ

Для сушки рекомендуют брать сорта моркови с ярко-оранжевой окраской (содержит больше каротина – источника витамина А) и с небольшой сердцевинной. Морковь очищают, удаляя тонкие части корнеплода с остатками ботвы и

зеленой части кожицы. После этого моют, бланшируют в кипящей воде в течение 5-7 минут до размягчения. После бланшировки морковь охлаждают в холодной воде, режут на лапшу или кружочками толщиной 3-4 мм.

Можно сушить морковь не бланшируя её, однако бланшированная морковь лучше сохраняет вкусовые и питательные свойства.

КОРЕНЬЯ БЕЛЫЕ

К ним относятся петрушка, сельдерей, пастернак. Очищенные и промытые корни режут на лапшу или кружочки без предварительной бланшировки. Ценной составляющей корней являются ароматические летучие вещества, которые придают приятный ароматный запах тем блюдам, куда эти корни добавляют (супы, подливы и т.д.).

ЛУК

Для сушки пригодны острые (горькие) сорта лука. Лук очищают от верхних сухих чешуек, отрезают корневую часть и верхнюю заостренную часть. Очищенные луковицы разрезают поперёк на кружки толщиной 3-4 мм или шинкуют. Кружки разбирают на отдельные кольца, тем самым создают условия для равномерной и быстрой сушки.

СУШКА ЗЕЛЕНИ

Чаще всего сушат огородную зелень – листья петрушки, сельдерея, молодого укропа, также пряную зелень – мяту, майоран, чабер и прочую зелень, применяемую в качестве приправ. Среднее время сушки 3-6 часов.

СУШКА ПЛОДОВ И ЯГОД

ЯБЛОКИ

Не все яблоки одинаково хороши для сушки. Лучший сушёный продукт получается из кислых и кисло-сладких сортов летнего и осеннего урожая. Для сушки пригодны практически все сорта полукультурок. Яблоки сортируют, моют, ножом из нержавеющей стали разрезают на кружочки или дольки толщиной 4-5 мм, удаляя при этом поврежденные места и семенную камеру. Для предохранения от потемнения сразу же после резки их погружают в подкисленную воду (2г лимонной кислоты на 1л. воды) на 2-3 минуты. Вода сливается, и яблоки просушиваются на воздухе в течение 10-15 минут. Затем яблоки раскладывают на решёта в один ряд. Время сушки 6-7 часов. Для ускорения сушки через 2-3 часа кружочки или дольки яблок переворачивают.

ГРУШИ

Груши для сушки должны быть зрелыми. Обычно груши сушат разрезанными вдоль на половинки или четвертинки, а можно и целиком. Для того, чтобы

груши не темнели, их после резки бланшируют, погружая на 5-7 секунд в кипящую воду и тут же остужают в холодной воде. Когда вода стечет с груш, их раскладывают в один ряд на решёта. Сушат груши в течение 8-12 часов.

АБРИКОСЫ

Для сушки берут совершенно созревшие абрикосы, так как из незревших получается малосахаристый кислый продукт. Абрикосы сортируют, удаляя перезревшие, порченные. Ножом из нержавеющей стали разрезают абрикосы на половинки, удаляют косточки. Дольки раскладывают на решёта в один ряд, разрезом вверх. Сушат в течение 10-16 часов.

ВИШНИ

Для сушки вишни должны быть отобраны полностью созревшие, темно-красные плоды. Вишни моют, дают стечь воде, укладывают на решёта в один ряд. Сушка производится в течение 10-18 часов.

СЛИВА

Сушат полностью созревшие сливы, желательно тёмно-фиолетовой окраски. Сливы сортируют, удаляя плоды с механическими повреждениями и повреждениями плодояжкой. Моют, кладут в дуршлаг и бланшируют, погружая на 2-3 секунды в кипящий раствор соды (5г на 1л воды). После бланшировки сливы немедленно охлаждают холодной водой (в посуде). После стекания воды сливы раскладывают на решёта в один ряд. Время сушки 11-13 часов.

ВИНОГРАД

Для сушки следует выбирать сахаристые сорта винограда, так как из обычных столовых сортов получается излишне кислый изюм. Из бессемянных сортов винограда получается кишмиш, а с семенами - изюм. Гроздья сортируют, удаляют поврежденные и загнившие ягоды, разделяют на отдельные кисти, моют, укладывают в дуршлаг и бланшируют, погружая на 2-3 секунды в кипящий 0,5% раствор соды. После бланшировки виноград немедленно охлаждают холодной водой, тщательно промывают. Такая обработка способствует ускорению сушки, т. к. на кожице ягод образуется множество мельчайших отверстий (пор), через которые влага легче выходит из ягод. После стекания воды кисти с ягодами раскладывают на решёта и сушат в два этапа.

Первый этап – это сушка ягод с кистями в течение 10- 12 часов. После чего виноград охлаждают на воздухе. Подсушенные ягоды отделяют от кистей и снова раскладывают на решёта для окончательной сушки.

Второй этап сушки продолжается 4-5 часов. Готовый продукт выдерживают на воздухе до полного охлаждения, после чего кишмиш или изюм укладывают на хранение.

ШИПОВНИК

Для сушки отбирают только спелый, без повреждений шиповник (плодоножки и соцветия можно не удалять). Пригодные для сушки плоды

укладывают на решёта в один ряд и подвергают сушке. Сушка шиповника производится в течение 5-8 часов. Сушеный шиповник богат витамином С, хорошо сохраняется длительное время. Отвары, настои шиповника совместно с чёрной смородиной, рябиной, брусникой, калиной, малиной образуют поливитаминные сборы.

ЯГОДЫ

Почти все садовые и дикорастущие ягоды можно сушить с помощью сушилки в домашних условиях. Это и земляника, клубника, черная смородина, черника, черёмуха, калина, ежевика, рябина, боярка и т.д. Подготовленные для сушки ягоды укладывают на решёта в один ряд и сушат циклами: 2-3 часа сушки, 2-3 часа на открытом воздухе. Количество циклов - в зависимости от величины и влажности ягод.

СУШКА ГРИБОВ

Сушить можно все виды грибов, которые используют в пищу. Однако пластинчатые грибы плохо высушиваются. Поэтому, в первую очередь, рекомендуется сушить трубчатые грибы (белые, подберёзовики, подосиновики, маховики и др.) Лучший по качеству сушки - белый гриб, он сохраняет свой цвет, вкусовые и питательные качества. Для сушки пригодны только свежие, плотные, не перезревшие грибы без повреждений. Грибы очищают от листьев, хвойных иголок, мха, земли и песка. Обрезают ножки. Шляпки режут на дольки, а ножки на кружочки толщиной 4-5 мм. Такие грибы как опята (не переросшие) можно сушить целиком, не разрезая.

Грибы сушат отдельно по видам и размеру, что обеспечивает равномерность сушки. На решёта грибы раскладывают в один ряд. Сушат в три этапа. Первая сушка производится в течение 4-5 часов. Затем сушилку выключают на 4-5 часов. Затем снова сушат в течении 4-5 часов.

СУШКА (ВЯЛЕНИЕ) РЫБЫ, МЯСА

Сушке (вялению) подвергаются предварительно просоленные рыба и мясо.

Вынутые из рассола рыба или мясо предварительно промываются в проточной воде, затем слегка отжимаются и оставляются на 0,5-1 часа на открытом воздухе для стекания воды и подсушки. Мясо солится, сушится и разрезается на ленты.

После стекания воды рыба или мясо раскладываются на решёта в один слой. Сушка производится 10 - 14 часов. Если требуется длительный срок хранения, то сушка производится до твердого состояния продукта.

В процессе сушки решёта необходимо переставлять через каждые 2-3 часа.

КОРЕШОК ТАЛОНА

на гарантийный ремонт электросушилки бытовой

Изыят " _____ "

г.

Исполнитель _____

фамилия, имя, отчество

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ТАЛОН на гарантийный ремонт

**АО "АЛТАЙСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ
ЗАВОД "РОТОР"**

Россия, 656906, г. Барнаул

**ТАЛОН
на гарантийный ремонт
электросушилки бытовой "Алтай" СШ-022
электросушилки бытовой "Ротор Люкс" СШ-023**

Заводской № _____

Продана магазином _____
наименование и номер магазина

и его адрес

Дата продажи _____

Штамп магазина _____
личная подпись продавца

Выполнены работы _____

Исполнитель

Владелец

фамилия, имя, отчество

подпись

наименование предприятия, выполнившего ремонт,

и его адрес

М.П. _____

должность и подпись руководителя
предприятия, выполнившего ремонт

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Сервисные центры по ремонту и техническому обслуживанию товаров народного потребления

№	ГОРОД	НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ	АДРЕС	ТЕЛЕФОН	ЭЛЕКТРОННАЯ ПОЧТА
1	Абакан	HomeLife	655011, г. Абакан, ул. Пирягинская, 25	+7(3902) 25-97-03	homelife19@mail.ru
2	Астрахань	ИП «Агенкова М.М.»	414014, г. Астрахань, ул. Н.Островского, 152	+7(8512) 47-78-72	Agenkov@mail.ru
3	Барнаул	ИП «Мельников В.Н.»	656039, г. Барнаул, ул. Малахова, 89.	+7(3852) 53-28-82	brn.rm@mail.ru
4	Екатеринбург	ООО «Техподдержка»	620137, г. Екатеринбург, ул. Июльская д. 53.	+7(343) 270-60-75 +7(343) 270-60-76	BDS@techsupport66.ru
5	Ижевск	ООО СЦ «Радуга»	426039, г. Ижевск, ул. Воткинское Шоссе д. 302.	+7(3412)655-644	info@bts18.ru
6	Ижевск	ИП Ширококов В.И. Мастерская «Электроща»	426028, г.Ижевск, ул. Маяковского, д.43	+7(3412) 505-773 +7(951) 216-10-50	sc.service@mail.ru, sc.service@inbox.ru
7	Иркутск	ИП «Чураев Э.В.» (ТСО Электроник)	664003, г. Иркутск, ул. Литвинова, 20, стр. 10, оф.4,3	+7(3952) 20-90-06	tsoelek@mail.ru
8	Кемерово	ИП «Кужченко В.В.»	650023, г. Кемерово, ул. Ленина, 21, 2 этаж	+7-960-900-09-28 +7-905-914-4745	lvk-service1@rambler.ru
9	Краснодар	ООО «Ларина-Сервис»	350080, г. Краснодар, ул. Демуса, 14	+7(861) 2-600-900	larina-service@mail.ru
10	Красноярск	СЦ «Электроальянс»	660020, г. Красноярск, ул. Спандаряна, д. 7	+7(391)293-54-33 +7(953)593-40-33	electroalyans@yandex.ru
11	Курган	«ТехноМастер»	640000, г. Курган, ул. Станционная, д. 38	+7(3522) 55-02-56	tehnomaster@mail.ru
12	Новосибирск	СЦ «Ремиг»	630054, г. Новосибирск, ул. Станиславского, д. 14	+7(383) 344-30-68	remig@ngs.ru
13	Новосибирск	ООО «Престиж»	630052, г. Новосибирск, ул. Толмачевская, д. 35.	+7 (383) 363-24-55, доп.118	remont@rosbt.ru
14	Новосибирск	ООО «Рембыттехника»	630007, г. Новосибирск, ул. Фабричная, 16	+7(383) 223-15-28	rbt_garant@drbt.ru
15	Омск	ИП «Выдашенко Ю.Г.»	644007, г. Омск, ул. Лермонтова, 194	+7(3812) 36-74-01	dom-s55@mail.ru
16	Оренбург	ООО «Тико-Сервис»	460035, г. Оренбург, ул. Комсомольская, 16	+7(3532) 77-67-64	remont@samor.ru
17	Пятигорск	ИП «Чекалова И.П.»	357500, г. Пятигорск, Суворовский пр-д, 1а	+7(87933) 9-97-85	region26@gmail.com
18	Ростов-на-Дону	ИП «Капуза Г.Г.»	344091, г. Ростов-на-Дону, пр. Стачки, 219/2	+7(863)299-87-80 +7(863)237-58-93	telecservis@mail.ru
19	Самара	ООО «Теал»	443016, г. Самара, пр. Карла-Маркса, д. 318	+7(846)212-96-60	teal.s@mail.ru
20	Смоленск	ПП «Глайс»	214030, г. Смоленск, ул. Н-Неман, 35	+7(4812) 59-92-12	qlase@mail.ru
21	Тюмень	ООО «Быттехсервис»	625007, г. Тюмень, ул. Мельникайте, 116, ул. Республики, 61	+7(3452) 75-52-26 +7(3452) 91-03-91	bts59@list.ru
22	Уссурийск	ИП «Глебов В.Н.»	692519, г. Уссурийск, ул. Целинная, д. 11.	+7(4234) 38-48-30	sm@optima-dv.ru
23	Уфа	ООО «Бирюса-Сервис»	450105, г. Уфа, ул. Ак. Королева, 6/1	+7(347) 236-57-07	remont500@mail.ru
24	Черкесск	ИП «Эдиев А.Х.»	369090, Черкесск, ул. Балахонова 71	+7(87875)-7-44-82	plotnikov-kavkazservice@yandex.ru
25	Челябинск	ИП «Симаков О.В.»	454091, г. Челябинск, ул. Орджоникидзе, 54а	+7(351)734-95-55	antonova@rusbt.ru



РОТОР
..... Алтай

РОТОР
..... Люкс

656906, Россия. г. Барнаул.

Тел. +7 (3852) 57-94-20

57-94-19

om@apzrotor.ru

www.apzrotor.ru